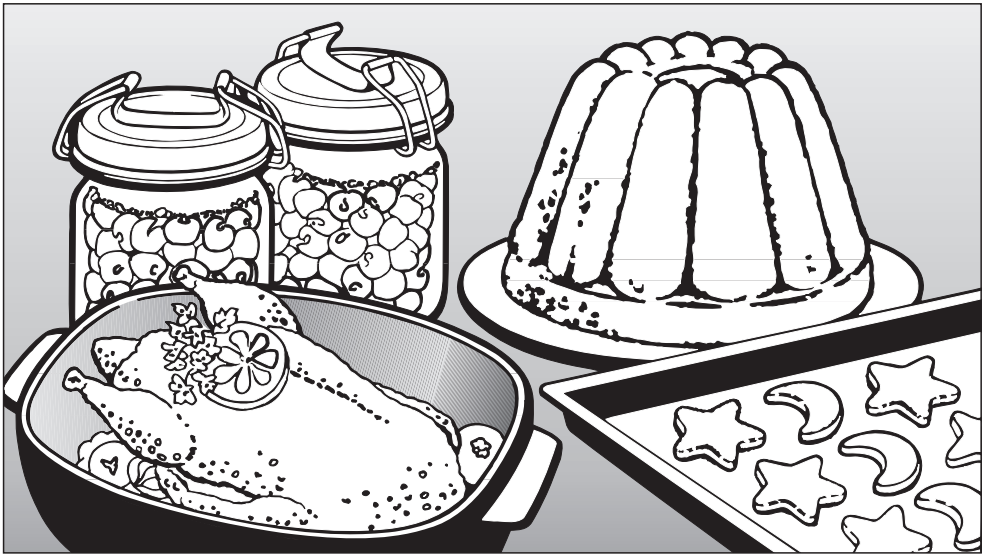
Miele

# Manual de uso y manejo



# Horno
# H 4784 BP

Para evitar accidentes y
daños al aparato,
lea estas manual
**antes**
de su instalación o uso.

es - MX

M.-Nr. 07 964 180

# Indice

**INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD** . . . . . 4
**Guía del horno** . . . . . 8
**Guía de la pantalla** . . . . . 9
**Accesorios del horno** . . . . . 10
Charola para rostizar, rack metálico. . . . . 10
Sonda de rostizar/asar . . . . . 11
Puerta deslizable . . . . . 11
**Seguro del horno** . . . . . 12
Usando el seguridad . . . . . 12
**Uso de la pantalla del horno** . . . . . 13
**PROGRAMAS** . . . . . 14
Idioma . . . . . 15
Reloj . . . . . 15
Temperaturas. . . . . 16
Luz del horno . . . . . 17
Temperatura °F/°C . . . . . 17
Opciones del tono . . . . . 18
Exhibidor . . . . . 19
Reprogramar . . . . . 20
Sistema seguridad . . . . . 20
**Preparativos para el uso del horno** . . . . . 21
**Uso del horno** . . . . . 23
Selección de funciones . . . . . 23
Ajuste de la temperatura del horno . . . . . 24
Precalentamiento . . . . . 24
Retardar Inicio . . . . . 25
Duración . . . . . 25
Hora de Inicio . . . . . 26
Tiempo final . . . . . 26
Cancelar un proceso . . . . . 27
Apagado del horno . . . . . 27
Al momento de finalizar la cocción . . . . . 27
**Ajuste del reloj** . . . . . 28

# Indice

**Guía de las funciones** . . . . . 29
**HORNEAR** . . . . . 30
Consejos para hornear . . . . . 30
**ASADO (ROTIZAR)** . . . . . 35
Sugerencias para el asado . . . . . 38
Uso de la sonda de rostizar/asar . . . . . 39
**MASTER CHEF** . . . . . 42
**ASAR** . . . . . 45
**FAVORITOS** . . . . . 49
**SABBAT** . . . . . 50
**DEHIDRATAR** . . . . . 51
**FERMENTAR** . . . . . 52
**DESCONGELAR** . . . . . 53
Sugerencias para el descongelado . . . . . 53
**Limpieza** . . . . . 54
Frente del aparato . . . . . 54
Esmalte PerfectClean . . . . . 55
Desmontaje de la puerta del horno . . . . . 57
Desmontaje de los rieles correderas . . . . . 59
Descenso del elemento calefactor superior . . . . . 59
**AUTO LIMPIEZA** . . . . . 60
**Cambio del foco** . . . . . 62
**Preguntas más frecuentes** . . . . . 63
**Servicio técnico** . . . . . 65
**Accesorios opcionales** . . . . . 66
**Instrucciones de instalación** . . . . . 69
**Cuidado del medio ambiente** . . . . . 70
Desechos de los materiales de empaque . . . . . 70
Desecho de aparatos usados . . . . . 70
**Conexión eléctrica** . . . . . 71
**Installation** . . . . . 72
**Para instalar el horno** . . . . . 73

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA - Al utilizar este aparato observe las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico.

Utilice el aparato únicamente para el propósito para el que fue diseñado.

Este aparato cumple con los requisitos de seguridad vigentes. El uso inadecuado del aparato puede ocasionar lesiones personales y daños materiales.

Antes de instalar o utilizar el horno por primera vez, lea todas las instrucciones.

Conserve estas instrucciones de operación en un lugar seguro y entréguelas a cualquier usuario futuro.

## Uso

▶ El aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico: cocinar, hornear, rostizar, asar a la parrilla, descongelar y calentar alimentos.
No está diseñado para uso industrial ni de laboratorio.

▶ No utilice el aparato para almacenar o deshidratar material inflamable. Correrá peligro de incendio.

▶ Las personas que carezcan de capacidades físicas, sensoriales o mentales, o de experiencia con el aparato, no lo deben utilizar sin la supervisión o las instrucciones de una persona responsable.

## Niños

▶ No se debe dejar a los niños solos en el área donde se esté utilizando el aparato. Nunca permita que los niños se cuelguen de ninguna parte del aparato o se apoyen en ella.

▶ Los niños no deben utilizar la unidad sin supervisión a menos que les hayan explicado muy bien su funcionamiento como para que puedan emplearlo de manera segura. Los niños deben ser capaces de reconocer los posibles riesgos o las operaciones indebidas.

▶ No permita que los niños toquen o jueguen en el interior, sobre o cerca del horno cuando esté en funcionamiento. El cristal de la puerta del horno, la rejilla de ventilación de vapor, la manija y los controles de funcionamiento se calientan. Existe el peligro de sufrir quemaduras.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

## Instalación

▶ Antes de la instalación, verifique que el voltaje y la frecuencia que aparecen en la placa de información correspondan al suministro eléctrico de la casa. Estos datos deben coincidir a fin de evitar lesiones y daños al equipo. Si tiene alguna duda, consulte a un electricista calificado.

▶ Asegúrese que sea un técnico competente quien realice correctamente la instalación y la conexión a tierra. Para garantizar la seguridad eléctrica de este aparato, debe existir continuidad entre el aparato y un sistema efectivo de puesta a tierra. Es imprescindible que se cumpla con este requerimiento básico de seguridad. Si existe cualquier duda, llame a un electricista competente para que revise el sistema eléctrico del inmueble.

▶ El horno no debe utilizarse hasta que esté correctamente instalado en el gabinete.

▶ Tanto la instalación como el trabajo de mantenimiento y de reparación deberán realizarse por un técnico de servicio autorizado. El trabajo realizado por personas no calificadas podría resultar peligroso y también anular la garantía.

▶ Antes de cualquier trabajo de instalación o mantenimiento, interrumpa el suministro de energía del área de trabajo. Para ello, quite el fusible, haga "botar" el disyuntor o desconecte el interruptor principal.

## Uso del horno

⚠ ADVERTENCIA: los hornos pueden generar altas temperaturas que pueden provocar quemaduras.

▶ Impida que los niños toquen el aparato mientras esté en funcionamiento.

▶ Utilice agarraderas resistentes al calor cuando coloque objetos en el horno, cuando los gire o cuando los retire del horno. La resistencia superior y las rejillas del horno pueden calentarse mucho y provocar quemaduras.

▶ Para evitar quemaduras, siempre coloque las rejillas del horno a la altura deseada cuando el horno esté frío.

▶ Abra la puerta con cuidado para permitir que salga el aire caliente o el vapor antes de colocar o retirar alimentos.

▶ Para evitar quemaduras, deje que la resistencia se enfríe antes de limpiar a mano.

▶ Durante la función de AUTO LIMPIEZA el horno se calentará bastante. Evite que los niños toquen el horno.

▶ Retire todos los accesorios del horno antes de iniciar la función de AUTO LIMPIEZA. Las temperaturas altas necesarias para este programa dañarán los accesorios.

▶ La junta de la puerta es esencial para un buen sellado. Tenga cuidado de no frotar, dañar ni mover la junta.

▶ Limpie únicamente las piezas que se mencionan en este manual.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

▶ **Precaución:** es posible que las resistencias estén calientes aunque no estén encendidas. Durante y después del uso, no permita que ninguna prenda u otro material inflamable entre en contacto con las resistencias o con las superficies interiores del horno hasta que haya transcurrido el tiempo suficiente para que se enfríen. Las partes exteriores del horno, como el cristal de la puerta, las rejillas de ventilación y el panel de control pueden calentarse.

▶ No bloquee ninguna abertura de ventilación.

▶ No debe utilizarse papel de aluminio para cubrir el piso del horno. Para evitar daños, no coloque ollas, bandejas o chapas de horno directamente sobre el piso del horno.

▶ No deje que objetos metálicos (papel de aluminio, bandejas) o la sonda de rostizar/asar entren en contacto con la resistencia.

▶ No deslice ollas ni bandejas sobre el piso del horno. Esto podría rayar y dañar la superficie.

▶ No se apoye ni se siente sobre la puerta abierta del horno; tampoco coloque objetos pesados sobre la misma.

▶ Utilice únicamente la sonda de rostizar/asar de Miele que se suministra con el horno. Comuníquese con Miele si necesita adquirir un nuevo sonda de rostizar/asar.

▶ Para evitar daños, retire la sonda de rostizar/asar del horno cuando no lo utilice.

▶ No caliente recipientes de alimentos cerrados en el horno. Puede acumularse presión y provocar que los recipientes exploten.

▶ Nunca agregue agua a los alimentos que se encuentran en una bandeja o fuente caliente, o directamente sobre los alimentos en un horno caliente. El vapor que se produce podría causar quemaduras o escaldaduras graves.

▶ Este horno debe utilizarse únicamente para cocinar. No lo utilice como secadora, horno de secado, deshumidificador, etc. El gas o vapor que despiden los pegamentos, los plásticos o los líquidos o materiales inflamables podrían ser peligrosos.

▶ Nunca almacene líquidos o materiales inflamables adentro, encima o debajo de un horno, ni cerca de las superficies de cocción.

▶ Siempre verifique que los alimentos se calienten lo suficiente. El tiempo necesario varía según varios factores, como temperatura inicial, cantidad, tipo y consistencia de los alimentos, así como cambios en la receta. Los gérmenes que se encuentran en los alimentos se eliminan únicamente a temperaturas suficientemente altas (> 158 °F/70 °C) y luego de un tiempo suficiente (> 10 min). Seleccione un tiempo de cocción más largo si tiene dudas de que los alimentos estén completamente calientes. Para garantizar que la temperatura se distribuya de manera uniforme, revuelva y gire los alimentos de vez en cuando antes de servir.

▶ Cuando hornee tartas o pizzas congeladas, colóquelas sobre la rejilla cubierta con papel manteca. No utilice la fuente para hornear ni la bandeja para asar, para alimentos congelados de gran tamaño. La sartén o bandeja podría deformarse y podría ser difícil retirarla del horno cuando está caliente. Los alimentos congelados como papas fritas a la francesa, palitos de pescado, deditos de pollo empanizados, etc., pueden hornearse sobre la fuente para hornear.

**Notas generales**

▶ No utilice un limpiador a base de vapor para limpiar el horno. El vapor podría penetrar en los componentes eléctricos y ocasionar un corto circuito.

▶ No se debe dejar a los niños solos o sin atención en el área donde se esté utilizando un horno. Nunca permita que los niños se sienten o se paren en ninguna parte del horno.
**Precaución:** no guarde objetos que llamen la atención de los niños en los gabinetes que se encuentran arriba del horno. Los niños que se suban al horno para alcanzar estos objetos podrían lastimarse.

▶ No deje el horno solo cuando cocine alimentos con aceites o grasas, porque estos podrían ocasionar un incendio si se sobrecalientan.

▶ ¡No utilice agua para apagar un incendio de grasa! Apague incendios con un extinguidor de productos químicos en polvo o de tipo espuma, debidamente evaluado.

▶ Al usar la parrilla preste atención a las prendas de vestir holgadas o colgantes que lleve puestas, ya que pueden provocar un incendio.

▶ No utilice el horno para calentar la habitación.

▶ Cuando utilice electrodomésticos pequeños, asegúrese de que los cables eléctricos no hagan contacto con la puerta del horno ni queden atrapados en ella.

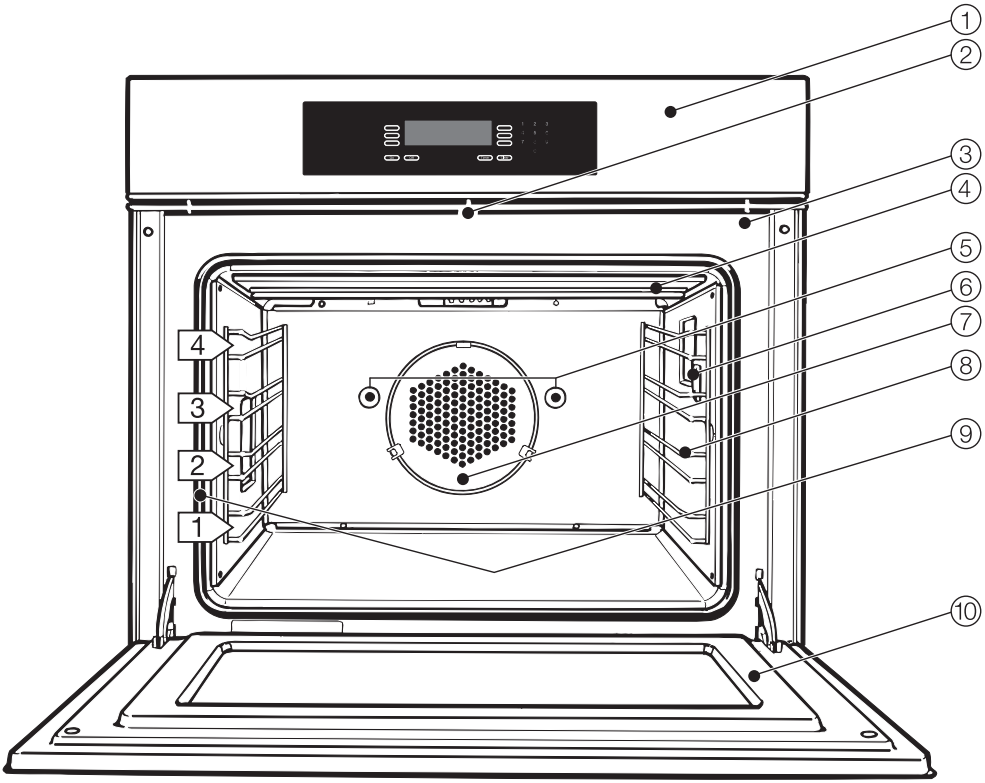
▶ Use únicamente agarraderas secas y resistentes al calor. El uso de agarraderas húmedas o mojadas en superficies calientes puede ocasionar quemaduras con el vapor. No permita que las agarraderas entren en contacto con aceites. No reemplace las agarraderas por toallas u otros objetos voluminosos.

▶ Se recomienda cubrir todos los alimentos cocidos que quedan en el horno para que se mantengan calientes. Esto evitará que se condense la humedad en el interior del horno.

▶ Tenga cuidado cuando utilice bebidas alcohólicas como ron, whisky, vino etc., para hornear o asar. El alcohol se evapora a altas temperaturas pero, en ciertas ocasiones, puede arder con las resistencias calientes.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES Y REVÍSELAS PERIÓDICAMENTE

# Guía del horno




① Panel de control

② Bloqueo de la puerta durante AUTO LIMPIEZA

③ Interruptor de contacto en la puerta*

④ Elemento de calentamiento superior

⑤ Motores del rosticero

⑥ Enchufe para la sonda de rostizar/asar

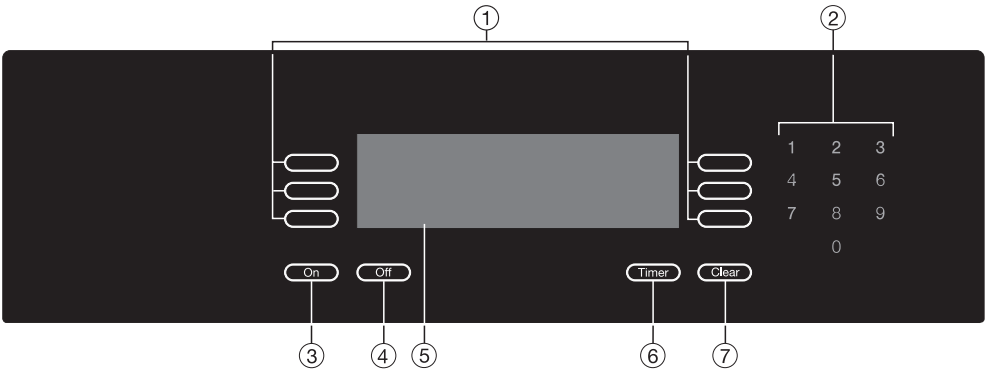
⑦ Ventilador de convección

⑧ Cuatro niveladores para charolas fijos

⑨ Placa informativa

⑩ Puerta del horno

* Este interruptor bloquea el calentamiento del elemento y ventilador de convección, cuando la puerta es abierta durante su uso.




① **Controles que se tocan**
para seleccionar o programar una función.

② **Tecla**
para corregir tiempos o temperaturas de cocción.

③ **"On" control de encendido**
para prender el horno.

④ **"Off" control de apagado**
para apagar el horno.

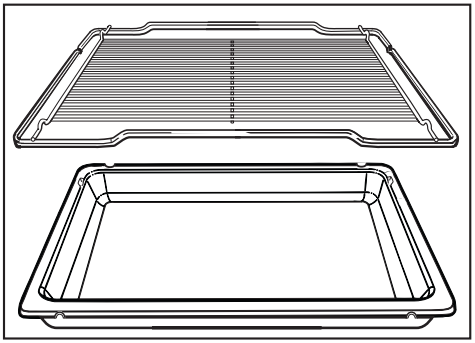
⑤ **Pantalla**
muestra el tiempo o las funciones.

⑥ **"Timer" control del tiempo**
para seleccionar el tiempo independientemente de las funciones del horno.

⑦ **"Clear" control de corrección**
para borrar la última selección o seleccionar opciones nuevas del menú.

# Accesorios del horno

### Charola para rostizar, rack metálico

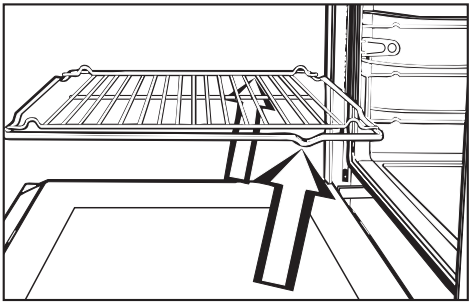


El horno viene equipado con una charola para rostizar y rack metálico. Deben deslizarse por ambos lados del horno.

La charola para rostizar es ideal para la captación de gotas de la carne o aves rostizadas o cocidas directamente en el rack.
Esto puede utilizarse también como una charola para hornear.

La charola para rostizar y racks metálico son cubiertos de PerfectClean esmaltan y fácilmente puede ser limpiado con el jabón de plato y una esponja.

### Muescas de seguridad sin puntas

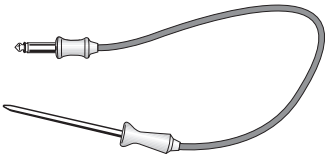


Las rejillas y charola para rostizar tienen muescas de seguridad sin puntas (vea las flechas) a fin de evitar que se extraigan por completo del horno cuando esté en uso.

Al insertar una rejilla o charola para rostizar, observe siempre que las ranuras de seguridad se encuentren en la parte trasera del horno.

El rack y charola para rostizar puede ser removido moviéndolo hacia arriba y después jalandolo hacia afuera.

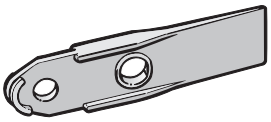
**Sonda de rostizar/asar**



La sonda de rostizar/asar monitorear confiablemente la  temperatura de la carne y aves durante la función de rostizado.

La aguja de la sonda debe ser insertada en la porción más delgada de la carne, mientras coloca el otro extremo de la sonda en el enchufe.

**Puerta deslizable**



La puerta deslizable es necesaria para remover la cubierta protectora de la luz cuando cambie el foco o bombilla.

La parte plana en la puerta deslizable se atora debajo de la cubierta de la luz.

# Seguro del horno

## Seguridad

El horno esta provisto de esta función estándar desactivada.
Lo primero que tiene que hacer es activarla.

Este sistema de seguridad puede ser activado para prevenir que los niños operen el mismo y/o conservarlo en la modalidad "standby" cuando este no vaya a ser usado por un tiempo (ejemplo: vacaciones).

Si es activado el simbolo este mostrara en la pantalla cuando el horno este desactivado.

**Para activar el seguridad:**

- Presione el control "On" (encendido) para activar la pantalla.
- Seleccione el menu "PROGRAMAS ".
- Seleccione el submenu "SISTEMA SEGURIDAD".
- Seleccione control de toque junto a "Aceptar" y confirme presionando "OK".
- Presione el control "Off"

esta señalada en el lado derecho de la pantalla.

**Para desactivar el seguridad:**

- seleccione el submenu "SISTEMA SEGURIDAD".
- Seleccione el toque de control junto a "No aceptar" y confirme presionando "OK".

**Usando el seguridad**

- Seleccione el toque de control junto al y confirme presionando "Apagar".

El horno no puede estar en operación ahora.

El simbolo indica que el seguro ha sido activado. El cronometro puede seguir usandose aun cuando el horno este asegurado.

El sistema de seguro se mantiene aun si no hay electricidad.

Para desactivar el sistema de seguro presione y confirme presionando "Encen.".
El horno puede usarse ahora.

**Note:** Si el sistema esta activado por mas de cuatro días, El reloj de el horno tendra que reactivarse.

Este horno utiliza tecnología de teclas de funciones asignables y pantalla de cristal líquido (LCD) para la selección de una función.

Si desea seleccionar una función, oprima el control que se encuentra junto a la función desplegada. La flecha próxima a la función señala su control correspondiente.

- Oprima el control "On" para activar la pantalla.

Las funciones adicionales se despliegan con el tacto del control "más".

Puede invocarse la pantalla anterior con sólo tocar el control "atrás".

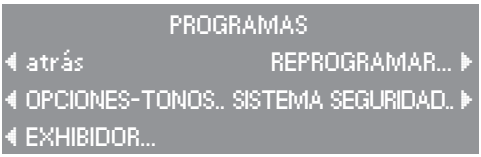
Los puntos siguientes a una función indican la existencia de un submenú.

El submenú aparecerá cuando se seleccione la función.

# PROGRAMAS

Los valores predeterminados de los ajustes pueden cambiarse en la función "PROGRAMAS ⚑".
Con esta función es posible personalizar el horno a fin de ajustarlo de acuerdo con sus preferencias.
Los ajustes pueden establecerse si se oprime el control apropiado.

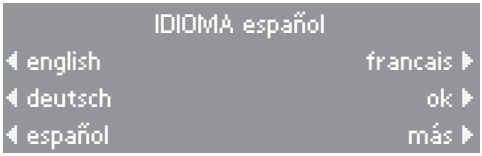
Ajustes disponibles:

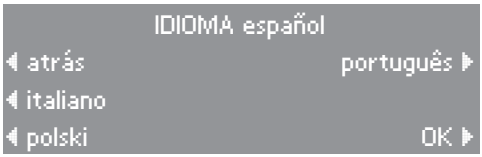


## Idioma

■ Seleccione el control que se encuentra junto al idioma deseado y oprima "OK" para confirmar.

El símbolo indica el ajuste "IDIOMA". Si, por accidente, selecciona un idioma desconocido, sólo busque el símbolo . Oprima el control que se encuentra junto al símbolo de bandera y seleccione el idioma de su preferencia.




## Reloj

En la pantalla aparece "Programar Tiempo".

■ Introduzca el tiempo actual con la ayuda del teclado.

Pueden seleccionarse diferentes ajustes si oprime el control que se encuentra junto a la opción:

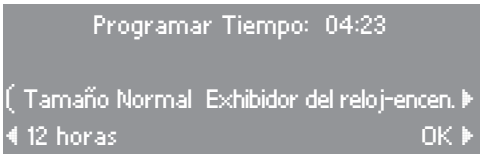
– tamaño del despliegue del reloj
  Tamaño Normal
  Tamaño Grande

– Tormato de la hora
  12 horas
  24 horas

– despliegue o no de la hora
  Exhibidor del reloj - encen.
  Exhibidor del reloj - apagar

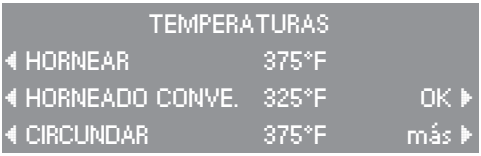
■ Oprima el control "OK" para confirmar la información capturada.

Si el suministro eléctrico al horno se corta durante más de cuatro (4) días, el reloj tendrá que fijarse de nuevo.



## Temperaturas

El valor predeterminado de la temperatura de cada una de las funciones puede ajustarse dentro del rango mostrado abajo. Si se selecciona una temperatura fuera de este rango, el horno regresará al valor predeterminado de la temperatura.




- Oprima el control de la función cuyo valor predeterminado de la temperatura desea modificar.
- Introduzca el nuevo valor de la temperatura con la ayuda del teclado.

La próxima vez que se seleccione esta función, se usará la nueva temperatura.

| Función | °F | | °C | |
|---|---|---|---|---|
| | Temperatura predeterminada | rango | Temperatura predeterminada | rango |
| **Hornear** | 375 °F | 200 °F- 500 °F | 190 °C | 100 °C - 260 °C |
| **Horneado Convección** | 325 °F | 125 °F - 500 °F | 160 °C | 50 °C - 260 °C |
| **Circundar (hornear)** | 375 °F | 125 °F - 550 °F | 190 °C | 50 °C - 290 °C |
| **Marrones** | 375 °F | 200 °F - 500 °F | 190 °C | 100 °C - 260 °C |
| **Intensivo** | 325 °F | 200 °F - 500 °F | 160 °C | 100 °C - 260 °C |
| **Asado (rotizar) Automático** | 325 °F | 200°F - 425 °F | 160 °C | 100 °C - 210 °C |
| **Asado (rotizar) Convección** | 325 °F | 125 °F - 500 °F | 160 °C | 50 °C - 260 °C |
| **Asado (rotizar) Circundante** | 400 °F | 175 °F - 550 °F | 200 °C | 80 °C - 290 °C |
| **Asar** | sin valor predeterminado | 400 °F - 575 °F | sin valor predeterminado | 200 °C - 300 °C |
| **Asado Máximo** | sin valor predeterminado | 400 °F - 575 °F | sin valor predeterminado | 200 °C - 300 °C |
| **Asado Convección** | sin valor predeterminado | 200 °F - 500 °F | sin valor predeterminado | 100 °C - 260 °C |
| **Rostizador** | sin valor predeterminado | 400 °F - 575 °F | sin valor predeterminado | 200 °C - 300 °C |
| **Descongelar** | 75 °F | 75 °F - 125 °F | 25 °C | 25 °C - 50 °C |
| **Sabbat (hornear)** | 375 °F | 200 °F - 500 °F | 190 °C | 100 °C - 260 °C |
| **Sabbat (circundar)** | 375 °F | 125 °F - 500 °F | 190 °C | 50 °C - 290 °C |

## Luz del horno

La duración de "on" de la lámpara del horno puede modificarse.

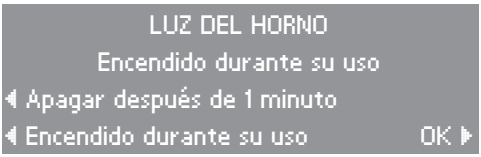
- Oprima el control de ajuste de lámpara que desea seleccionar.

– "Apagar después de 1 minuto"
La lámpara se apaga después del primer minuto de funcionamiento.

– "Encendido durante su uso"
La lámpara del horno permanece encendida durante su uso.

El ajuste seleccionado aparecerá en la pantalla.

- Oprima el control "OK" para confirmar la selección.



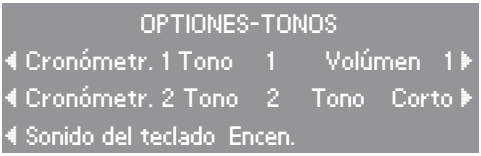

## Temperatura °F/°C

Todas las temperaturas del horno pueden visualizarse en grados Fahrenheit o Celsius (centígrados).

- Oprima el control "Temperatura" para cambiar entre °F y °C.

## Opciones del tono

Los tonos únicos pueden ajustarse para cada uno de los dos relojes a fin de distinguirlos del tono de una de las funciones del horno.




**"Cronómetro 1" y "Cronómetro 2"**

Los tonos de los relojes 1 y 2 pueden ajustarse en una de las cinco opciones de tonos.

- Seleccione "Cronómetro 1" o "Cronómetro 2" oprimiendo el control correspondiente que se encuentra a la izquierda de cada una de las opciones.

Cada vez que toque cada uno de los controles respectivos, sonará un tono distinto y en la pantalla se mostrará el número del tono.

- Seleccione el tono para cada uno de los relojes.

**"Sonido del teclado"**

El teclado puede ajustarse para que suene cada vez que se oprima un control.

- Oprima el control "Sonido del teclado" para cambiar entre los ajustes de activado y desactivado.

**"Volumen"**

Este control ajusta el volumen de las opciones de tonos.

- Oprima el control "Volumen" hasta que escuche el volumen deseado.

**"Tono corto y largo"**

La duración de los tonos de los relojes y del horno puede modificarse.

– El "tono corto" sonará en una sucesión rápida cuando se active una señal o el reloj del horno.

– El "tono largo" es un tono continuo que suena con una señal o el reloj del horno.

■ Oprima el control "Tono" para cambiar entre el ajuste corto y largo.

■ Oprima el control "OK" para confirmar la información introducida de "OPCIONES-TONOS".

Cuando el tono suena para indicar una señal o el reloj del horno, oprima cualquier número en el teclado a fin de apagar el tono.

## Exhibidor

El brillo y el contraste de la pantalla del horno puede ajustarse si oprime los controles que se encuentran junto a "Luminosidad" y "Contraste".

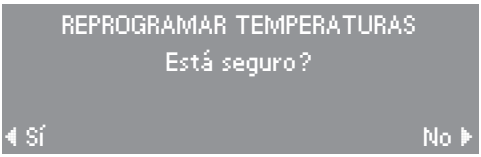
## Reprogramar

Los ajustes de fábrica del horno pueden restablecerse por medio de la función "REPROGRAMAR".

- TEMPERATURAS
- PROGRAMAS
- FAVORITOS

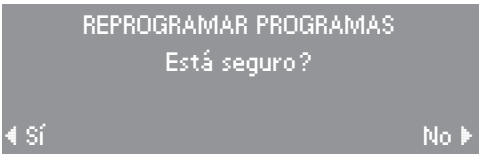
### Reestablecimiento de temperaturas

Si la petición se confirma con una respuesta afirmativa "sí", todas las temperaturas modificadas se restablecerán a los valores predeterminados de los ajustes de fábrica.



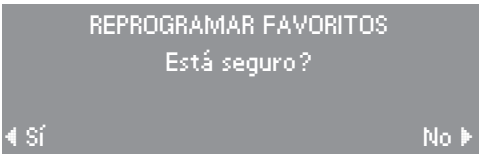

### Reestablecimiento de los ajustes

Si la petición se confirma con una respuesta afirmativa "sí", todos los ajustes modificados se restablecerán a los valores predeterminados de los valores de fábrica.




### Reestablecimiento de funciones favoritas

Si la petición se confirma con una respuesta afirmativa "sí", se borrarán todas las entradas "favoritos". Una vez borradas, esta entradas no podrán restablecerse.




## Sistema seguridad

Vea "Sistema seguridad".

## Caliente el horno

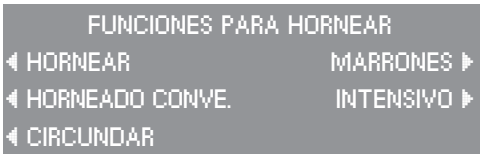
Los hornos nuevos pueden desprender un ligero olor al empezar a usarse. Si desea eliminar rápidamente el olor, opere el horno durante dos horas a una temperatura elevada.

Antes de encender el horno por primera vez deben ser removidas todas las etiquetas del piso, paredes e interiores esto incluye también la pared frontal asi como charola para rostizar y los cubre-espacios de corcho.

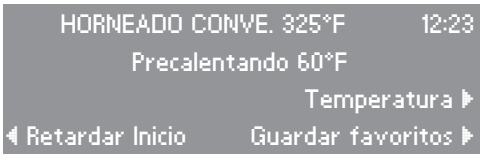
Asegúrese de que durante este proceso la habitación tenga una ventilación adecuada.

- Retire todos los accesorios del horno.
- Oprima el control "On".
- Seleccione la función "HORNEAR".

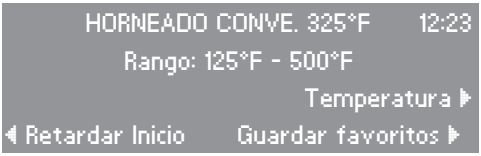
- Seleccione "HORNEADO CONVECCIÓN".



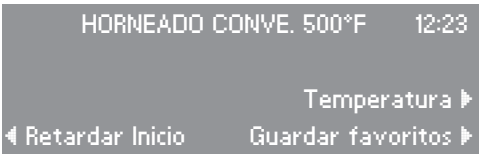

- Seleccione "Temperatura".



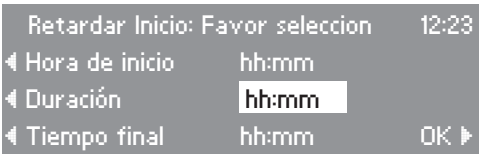
- Ajuste la temperatura a 260°C (500°F) con la ayuda del teclado.



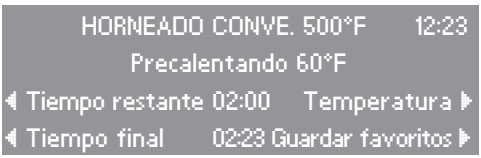

- Ajuste el reloj para que el horno funcione durante 2 horas, sólo oprima el control "Retardar Inicio".




- Seleccione "Duración". Ajuste la duración con sólo oprimir en el teclado "2", "0", "0".
- Oprima el control a la derecha de la palabra "OK".



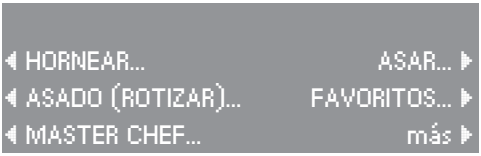

El horno funcionará durante 2 horas y en la pantalla aparecerá la cuenta regresiva.



## Selección de funciones

- Oprima el control "On" para activar la pantalla.
- Oprima el control que se encuentra junto a la función que desea seleccionar.

Por ejemplo, oprima el control localizado a la izquierda de la palabra "HORNEAR" para seleccionar esta función.



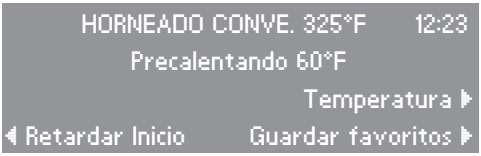

El submenú de la función "HORNEAR" aparecerá en la pantalla.

- Oprima el control que se encuentra junto a la función del submenú que desea seleccionar.

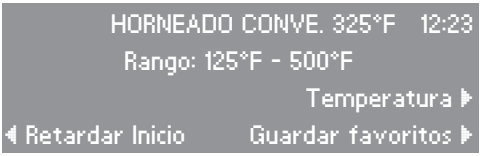
Por ejemplo, oprima el control localizado a la izquierda de las palabras "HORNEADO CONVECCIÓN".

La función "HORNEADO CONVECCIÓN" aparecerá en la pantalla.

Junto al nombre de la función se desplegará el valor predeterminado de la temperatura que es de 160 °C (325 °F).



## Ajuste de la temperatura del horno




La temperatura de operación óptima de cada una de las funciones de este horno se probó en fábrica. Esta temperatura puede ajustarse si es necesario.

- Oprima el control que se encuentra a la derecha de la palabra "Temperatura".

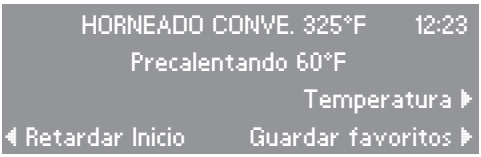
La temperatura resaltará en la pantalla.

- Introduzca la nueva temperatura con la ayuda del teclado.

El horno se calentará a la temperatura ajustada.

## Precalentamiento

La mayoría de las recetas requieren el precalentamiento del horno con el propósito de obtener mejores resultados en la cocción.




Después de seleccionar una temperatura, la temperatura en ascenso puede visualizarse en la pantalla.

En la pantalla se mostrará "Precalentando" hasta que el horno haya alcanzado la temperatura seleccionada.

Se escuchará un tono cuando el horno haya terminado el precalentamiento.

- Coloque la comida en el horno cuando se haya alcanzado la temperatura.

El horno **no** se precalienta cuando se usa la función "ASADO AUTOMÁTICO".

## Retardar Inicio

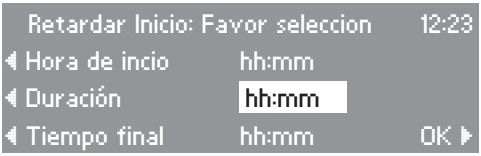
Esta función permite encender y apagar los procesos de cocina.

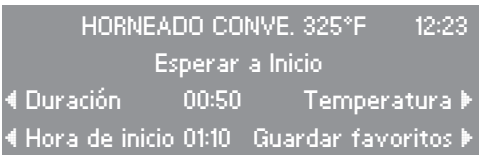
### Duración

Para ingresar el tiempo para cocinar. Despues del proceso de lapsos el horno se apaga automaticamente.La duración maxima en tiempo que se puede establecer son 11 horas con 59 segundos.

- Oprima el control "Retardar Inicio".
- Oprima el control "Duración" e introduzca el tiempo de cocción.
- Confirme la captura con sólo oprimir el control "OK" o cancele oprimiendo el control "Clear" (cancelar).

Por ejemplo, "00:50 min" para que la función se ejecute durante 50 minutos.



**Hora de Inicio**

Esta función le permite retrasar, desde 1 minuto hasta 23 horas con 59 segundos, el inicio de una función para que el proceso de cocción empiece a una hora específica.

- Oprima el control que se encuentra a la izquierda de las palabras "Retardar Inicio".
- Oprima el control que se encuentra a la izquierda de las palabras "Hora de inicio" e introduzca la hora de inicio.

Por ejemplo, "01:10 h" para que la función inicie la cocción a la 1:10 h.

- Oprima el control que se encuentra a la izquierda de la palabra "Duración" e introduzca el tiempo de cocción.

Por ejemplo, "00:50 min" para que la función se ejecute durante 50 minutos.

La "duración" debe introducirse a fin de que esta función opere en forma correcta.

- Confirme la captura con sólo oprimir el control "OK" o cancele oprimiendo el control "Clear" (cancelar).

La hora de finalización se calculará automáticamente.

**Tiempo final**

La hora de finalización deseada le permite ajustar la hora real a la que le gustaría que se terminara la cocción. Esta hora está limitada a 24 horas a partir de la hora en curso en ese momento.

- Oprima el control que se encuentra a la izquierda de las palabras "Retardar Inicio"".
- Oprima el control "Tiempo final" e introduzca la hora de finalización deseada.

Por ejemplo, "02:15 h" para que la función termine su cocción a las 2:15 h.

- Oprima el control "Duración" e introduzca el tiempo de cocción.

Por ejemplo, "01:30 h" para que la duración sea de 1 hora y 30 minutos.

Si se introduce el tiempo de duración, se calculará automáticamente una hora de inicio retardada.
Si no se introduce ningún tiempo de duración, el horno calculará una duración con base en la hora en curso.

- Confirme el ingreso de información con sólo oprimir el control "OK" o, si desea cancelar, oprima "Clear" (cancelar).

## Cancelar un proceso

■ Oprima el control "Clear" (cancelar).

El proceso de cocinar sera cancelado.

Si el cronometro fue establecido ademas de un proceso para cocinar, oprimiendo "Clear" (cancelar) mostrara todas las opcioneslas cuales pueden ser canceladas

■ Seleccione la opción que desea cancelar.

## Apagado del horno

■ Oprima el control "Off" (apagado).

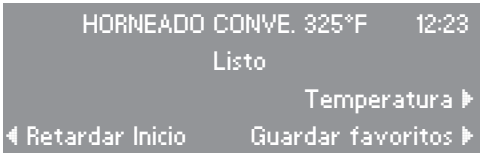
El horno se apagará y en la pantalla aparecerá la hora del día.

## Al momento de finalizar la cocción

– se escuchará un tono.

– La palabra "Listo" aparecerá en la pantalla debajo del nombre de la función.

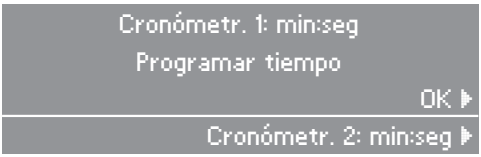
– el horno se apagará en forma automática.



## Ajuste del reloj

El reloj se usará para tomar el tiempo de cualquier actividad que se realice en la cocina y puede ajustarse independientemente de una función de cocción.

De manera simultánea, es posible seleccionar dos alarmas (Cronómetro 1 y 2).




Puede seleccionar un tiempo máximo de 59 minutos y 59 segundos.

Si desea ajustar el reloj:

- Oprima el control "Timer" (Cronómetro).
- Use el teclado para introducir el tiempo deseado en minutos y segundos.

El segundo reloj puede ajustarse de la misma manera que el primero.

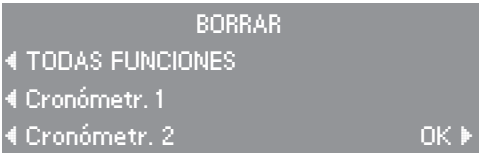
La cuenta regresiva de los relojes 1 y 2 se muestra en el área inferior de la pantalla.

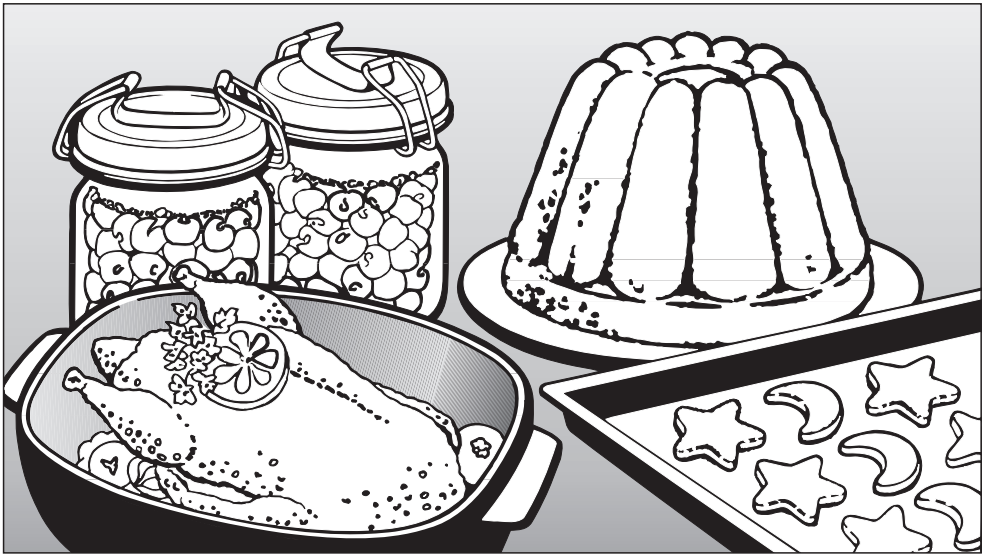
Al final del período sincronizado, se escuchará un tono.

- Oprima "Clear" (cancelar) a fin de cancelar el tono del reloj.

### Si desea cancelar el reloj:

- Oprima el control "Clear" (cancelar).
- Oprima el control para que se cancele el reloj o el control "Todas funciones" para cancelar tanto ambos relojes como una función en operación.
- Oprima "OK".





# Guía de las funciones

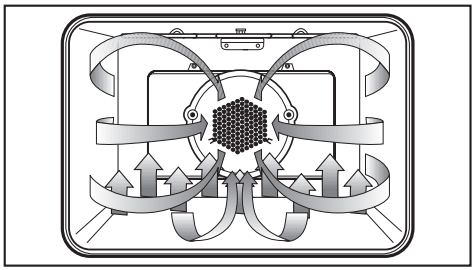
## Consejos para hornear

La charola para rostizar no necesita engrasarse o que se le aplique una cubierta de papel. El barniz PerfectClean previene derramamientos por rostizar sobre y dentro de la superficie. La comida rostizada serä fácil de remover.

Use el parche rostizador solo en roscas las cuales contengan un alto contenido en huevo, ejemplo: para bisquets, merengue o macarrones.

## HORNEAR

Temperatura predeterminada
. . . . . 190°C (375°F)



La función "HORNEAR" opera con el calentamiento de la comida desde la parte inferior. Es similar al "modo de horneado" de un horno convencional.

Utilice esta función para cocinar:

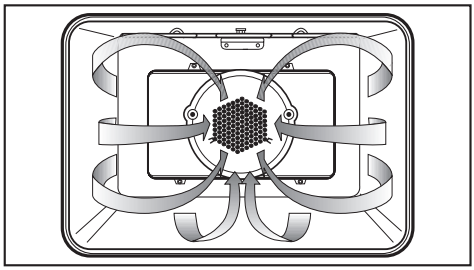
– preparadoes de caja hacer pasteles,

– comida preparada congelada,

– manzanas horneadas.

Las posiciones recomendadas son el 1$^{er}$ o 2$^{do}$ riel contado desde la parte inferior.

## HORNEADO CONVECCIÓN



Temperatura predeterminada
. . . . . 160°C (325°F)

Esta función circula en forma activa el aire calentado por toda la cavidad del horno a fin de obtener una temperatura constante de horneado.

Utilice esta función para cocinar:

– galletas, pasteles,

– pan de preparación rápida,

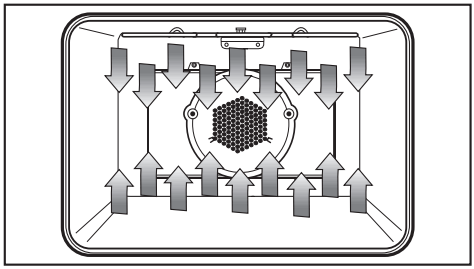
Cuando emplee la función de convección, es posible usar varios niveles de rieles al mismo tiempo.

Las posiciones recomendadas son:

1 bandeja =
1er riel desde la parte inferior
Excepción: Coloque la charola de galletas en el 3er riel de abajo hacia arriba.
2 bandejas =
1er y 3ro riel desde la parte inferior
3 bandejas =
1er, 2do y 4to riel desde la parte inferior

Como regla general, la temperatura de una receta de cocina no detallada para su horneado en un horno por convección debe disminuirse unos 25 °F (15 °C).

## CIRCUNDAR



Temperatura predeterminada
. . . . . 190°C (375°F)

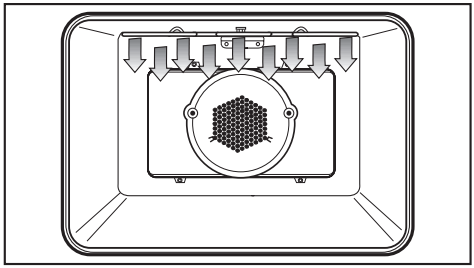
La función "CIRCUNDAR" es un modo de horneado convencional especial. El horno calienta con los elementos calefactores superiores e inferiores sin el ventilador de convección.

Use esta función para cocinar:

– suflés, merengues,
– pasteles de ángel "angel cakes"
– bollos de crema,
– galletas, pasteles,
– pasteles de queso,
– pais, quiche,
– papas horneadas.

Las posiciones recomendadas son el 1er o 2do riel desde la parte inferior.

## MARRONES



Temperatura predeterminada
. . . . . 190°C (375°F)

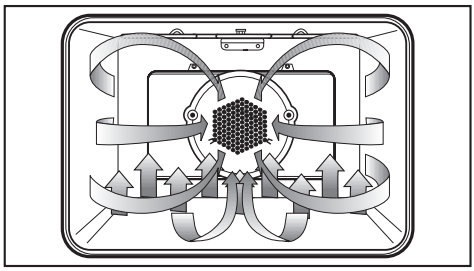
En la función "MARRONES", la comida se calienta desde la parte superior.

Use esta función para cocinar:

– dorar merengues,
– derretir queso,
– preparar azúcar a punto de caramelo como en el crème brulee.

La posición recomendada es el 3ro riel desde la parte inferior.

## INTENSIVO



Temperatura predeterminada
. . . . . 160°C (325°F)

La función "INTENSIVO" genera calor desde el elemento calefactor inferior. El ventilador del horno circula lentamente el aire calentado a fin de crear un entorno de horno de ladrillos o convection.

Use esta función para cocinar:

– pizza,

– focaccia,

– stromboli.

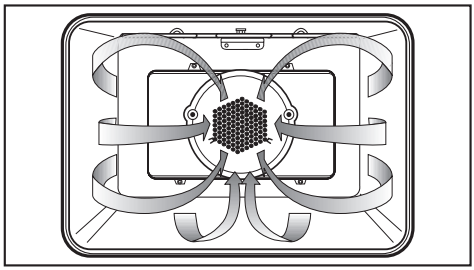
Use el 1er riel desde la parte inferior. Si la parte inferior de la comida se quema, procure elevar la parrilla a un riel más alto.

Cuando use el modo "INTENSIVO", las temperaturas de las recetas deben disminuirse unos 25°F (15 °C).

El modo intensivo no se recomienda para asado u horneado en hueco.

No hornee sobre la superficie inferior del horno.

## ASADO AUTOMÁTICO



Temperatura predeterminada
. . . . . 160°C (325°F)

Esta función por convección especial calienta el horno a una temperatura elevada a fin de soasar la carne, conservando la humedad y la suavidad.

Una vez que la temperatura de la cavidad haya excedido la temperatura establecida, en la pantalla aparecerá la palabra "Chamuscarse". Cuando la carne este soasada, la función regresará a la temperatura seleccionada.

Use esta función para cocinar:

– aves (aves enteras),

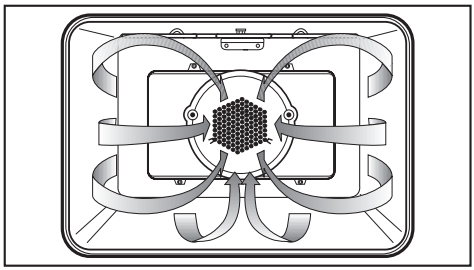
– asados, por ej., costilla de primera clase, lomo de cerdo, lomo de res, pierna de cordero.

La posición recomendada es el 1er riel desde la parte inferior.

El horno no debe precalentarse cuando use la opción "ASADO AUTOMÁTICO".

# ASADO (ROTIZAR)

## ASADO CONVECCIÓN



Temperatura predeterminada
. . . . . 160°C (325°F)

Esta función emplea el ventilador de convección a fin de circular en forma activa el aire calentado por todo el horno.
Esta función no obstaculiza la temperatura del horno para el soasado.

Use esta función para cocinar:

– trozos de pollo,

– pequeños cortes de carne,

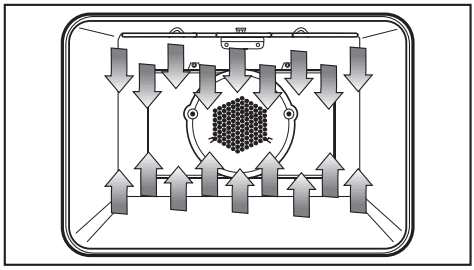
– pescado,

– salmón, colas de langosta,

– pan de carne.

La posición recomendada es el 1$^{er}$ riel desde la parte inferior.

## ASADO CIRCUNDANTE



Temperatura predeterminada
. . . . . 200°C (400°F)

La función "ASADO CIRCUNDANTE" es un programa de asado convencional para preparar recetas tradicionales.

Use esta función para cocinar:

– asado de cerdo,

– pecho (brisket),

– estofado.

La posición recomendada es el 2$^{do}$ riel desde la parte inferior.

## Sugerencias para el asado

– Mientras más grande sea el corte de la carne que se asará, menor será la temperatura empleada. El proceso de asado tardará un poco más, pero la carne se cocinará de manera uniforme y el exterior estará crujiente.

– Utilice la sonda de rostizar/asar a fin de lograr temperaturas de cocción precisas y obtener mejores resultados.

### Asado en una olla cubierta

Cuando ase en una olla cubierta, incremente la temperatura sugerida en la receta unos 70°F (20°C).

Sazone la carne y colóquela en la olla. Añada mantequilla, margarina o un poco de aceite. Agregue aproximadamente 1/2 taza de agua cuando ase una pieza grande de carne o aves con alto contenido de grasa.

### Asado en la parrilla

Utilice la rejilla con la charola para asar colocada debajo de la misma. Añada un poco de aceite a cada carne magra o coloque unas cuantas tiras de tocino en la parte superior a fin de ayudar a retener la humedad. Coloque un poco de agua en la Sonda para rostizar debajo de la carne para atrapar las gotas.

### Asado de aves

Si desea obtener una carne crujiente, unte el ave con agua salada diez minutos antes del final de la cocción.

## Uso de la sonda de rostizar/asar

La sonda de rostizar/asar registra de manera segura el proceso de cocción. La punta del sonda mide en forma continua la temperatura del centro de la carne o las aves.

Cuando se alcanza la temperatura del centro seleccionada, el horno se apaga automáticamente.

La sonda de rostizar/asar puede usarse con las siguientes funciones:

– ASADO AUTOMÁTICO

– ASADO (ROTIZAR) CONVECCIÓN

– ASADO CIRCUNDANTE

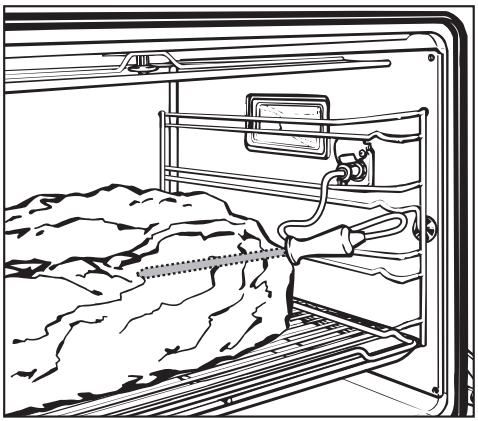
– ASADO CONVECCIÓN

**Uso de la sonda de rostizar/asar:**

■ Prepare la carne como de costumbre (en una olla o sobre la parrilla).

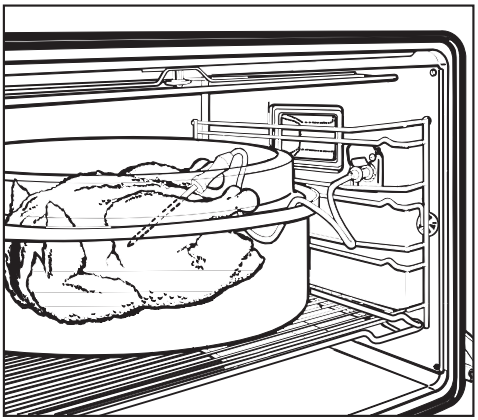
Puede usar bolsa para asado o papel aluminio, pero sólo si se dejan abiertos los extremos. Inserte la sonda en la carne o el ave a través del extremo abierto del papel aluminio o la bolsa.

■ Inserte la sonda en medio de la carne. Asegúrese de que la sonda no toque ningún hueso y que no se localice en una parte grasosa de la carne. La inserción inadecuada de la sonda puede ocasionar que el horno se apague más pronto de lo previsto.



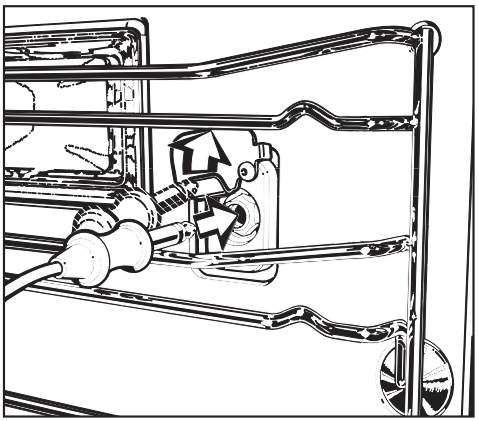
# ASADO (ROTIZAR)

Cuando ase aves, el mejor lugar para insertar la sonda es la parte más gruesa del ave entre el muslo y el cuerpo.



- Introdúzcala en el horno.

- Inserte el extremo corto de la sonda de rostizar/asar en el conector localizado en el lado derecho del horno para que se fije en su posición.



■ Selección de una función de asado.

Por ejemplo, "ASADO AUTOMÁTICO".

La temperatura predeterminada y la temperatura de la sonda (en el centro), una vez insertado, se mostrarán en la pantalla del horno.

Si desea ajustar la temperatura del centro:

■ Oprima el control localizado a la izquierda de la palabra "Sonda".

■ Introduzca la nueva temperatura del centro con la ayuda del teclado.

En este momento, el inicio del asado también puede retrasarse.

■ Oprima el control "Inicio retardado".

■ Introduzca el tiempo de inicio deseado del proceso de asado con la ayuda del teclado.

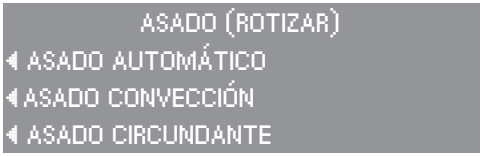
Al final de la cocción, cuando se haya alcanzado la temperatura del centro seleccionada, se escuchará un tono.

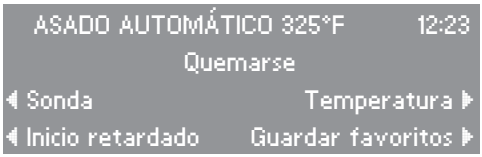
El tono puede cancelarse si se oprime "Clear" (cancelar).

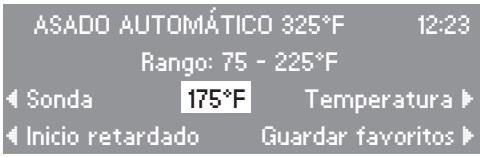
**Observe con atención lo siguiente:**

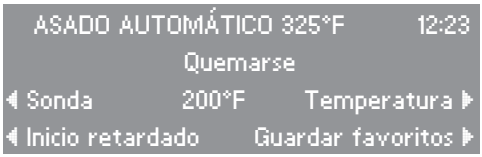
Una vez que termine, cubra la carne con papel aluminio y permita que se detenga durante 10 minutos. Durante este tiempo, la temperatura del centro se incrementará 5 ° - 10 °.

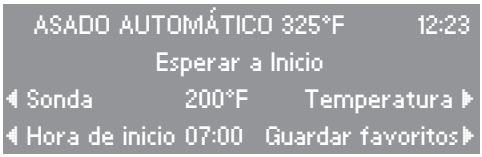
Si la sonda se deja en la comida al final del proceso de cocción, en la pantalla del horno se mostrará la temperatura del centro con un incremento primero y después un descenso.



# MASTER CHEF

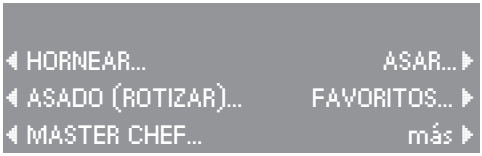
La función "MASTER CHEF" contiene una lista de fácil uso que contiene funciones preestablecidas de alimentos cocinados comúnmente como pizza, pollo, papas fritas.

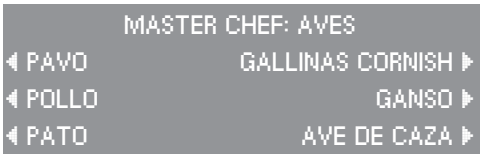
- Oprima el control "MASTER CHEF" a fin de visualizar la lista de funciones preestablecidas.
- Oprima el control de la función que desea seleccionar.

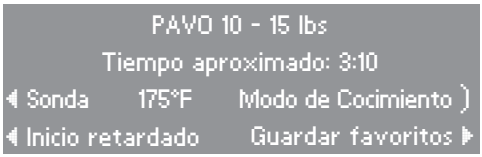
Por ejemplo, si desea cocinar un pavo de 12 lb (5,44 kg) seleccione "Aves".

- Oprima el control que se encuentra a la izquierda de "Pavo".
- Oprima el control que corresponde al peso del pavo, "10 lb - 15 lb" (4,5 kg - 6,8 kg).
- Inserte la sonda de rostizar/asar en el pavo y en el conector de la sonda de rostizar/asar.
- El tiempo de cocción restante puede supervisarse en la pantalla.

Si desea ver los ajustes de una función de "MASTER CHEF", oprima el control para invocar el "Modo de Cocimiento".







## Consejos para su uso

– Para finalizar anticipadamente un programa automático, apague el horno.

– Si los alimentos no se han cocinado a su deseo, después de que haya terminado un programa automático, programe el horno a HORNEADO CONVECCIÓN a 160 °C (320 °F) y cocine o dore durante uno cuantos minutos más.

– Después de usar el horno déjelo enfriar a una temperatura ambiente antes de utilizar nuevamente un programa automático.

– Cuando cocine aves tales como ganso o pavo, programe el peso del ave sin rellenar.
Cuando cocine más de un pollo a la vez, programe el peso del pollo mas pesado (no del peso total).

– Durante algunos programas el horno deberá precalentarse antes de introducir los alimentos al horno. La información respectiva y la indicación del tiempo se mostraran en la pantalla.

– Los programas automáticos podrán guardarse como "Favoritos".

## Funciones del MASTER CHEF

### AVES

**Pavo**
- 4,5 kg-6,8 kg
- 6,8 kg-9 kg

**Pollo**
- Cordon Bleu
- Entero: 0 kg - 2,3 kg
- Entero: 2,3 kg +
- Chuletas finas
- Piezas

**Pato**
- 1,4 kg-2,3 kg
- 2,3 kg +

**Gallinas cornish**
- 0,5 kg-0,9 kg

**Ganso**
- 2,3 kg-4,5 kg
- 4,5 kg-6,8 kg

**Aves de caza**
- 0 kg-0,9 kg
- 0,9 kg-1,8 kg

### CARNE

**Carne de vaca**
- Asado (Rotizar)
- Costilla selecta
- Asado de carne
- Bisteces
- Bistec asado

**Carne de puerco**
- Lomo asado
- Asado de paletilla
- Corona asada
- Jamón cocido
- Jamón natural
- Chuletas

**Ternera**
- Asado enrollado
- Lomo asado
- Costilla asada
- Chuletas

**Cordero**
- Pierna
- Estante
- Media pierna
- Solomillo mitad

### PESCADO

**Bisteces**
**Filetes**
**Entero**
**Colas de langosta**
**Paella**
**Camarón**

### PIZZA

**Fresco**
**Congelado**
**Con levadura**
**Stromboli**
**Calzone**

### RECALENTAR

**Pizza**
**Charola banquete**
**Cacerola**

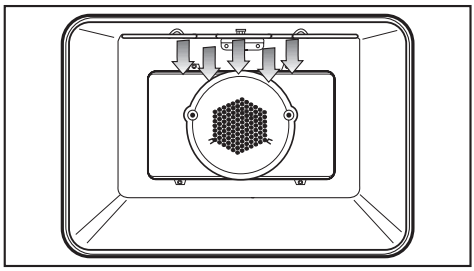
### ALIMENTOS HORNEADOS

**Pastel frutas**
**Pastel mil hoja**
**Galletas**
**Soufflé**
**Pastel esponjoado**
**Panquesitos**

### PAPAS

**Horneado**
**Papas fritas**

## ASAR



Sin temperatura determinada

Solo la parte que se inserta del elemento superior de calentamiento es usada para areas pequeñas de intenso calor por debajo. Esta función es excelente para asar pequeñas cantidades.

Utilice esta función para:

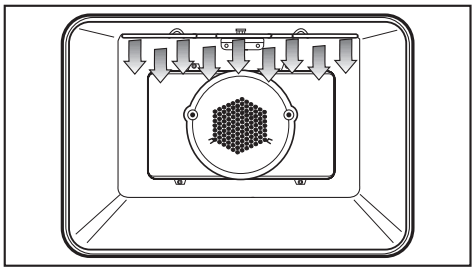
– chuletas, costillas,

– pequeñas cantidades de carne,

– dorar platos pequeños.

La posición es la 3ro en el riel del fondo.

## ASADO MÁXIMO



Sin temperatura determinada

El elemento superior de calentamiento es usado para el calentamiento superior. Esta función brindas excelentes resultados en el dorado de sus alimentos.

Vea esta función para :

– chuletas, costillas,

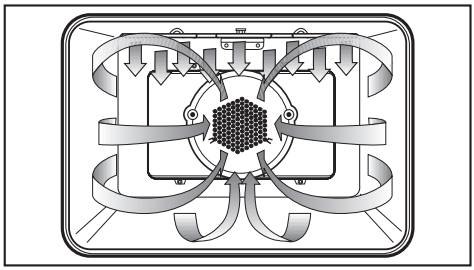
– grandes cantidades de carne,

– dorar platos grandes.

La posiciónes la 3ro en el riel del fondo.

## ASADO CONVECCIÓN / ROSTIZADOR *

* Accesorio opcional



Sin temperatura

El aire caliente de la parte superior del elemento de calentamiento es distribuido sobre la comida por el ventilador. Este permite mantener baja temperatura que cuando usa el asado convencional.

Use Convección para cocinar:

– piezas gruesas de carne,

– bistec asado.

La posición recomendada es la 1er riel del fondo.

La sonda para rostizar puede ser usada en esta función para checar la temperaturade la carne. Vea "ASAR usando la sonda" para mayor información.

En lugar de asado convencional podrá utilizarse la función de rosticero. Se requiere de un juego para rostizar el cual podrá comprarse con Miele. Para mas información ver “Accesorios opcionales – Rosticero”.

Un manual de operación por separado se ha incluido con el juego del rosticero.

Use Rosticero para cocinar:
- aves (aves enteras),
- asado atado, por ej., lomo de cerdo, lomo de res,
- brochetas.

La sonda no puede ser usada al mismo tiempo que el rosticero. El cable puede enredarse en el rosticero y ocasionar daños.

## Consejos para asar a la parrilla

– Para asegurar cuando esté cocinando, es mejor cocinar alimentos de el mismo espesor. La mayoría de los alimentos deben ser volteados a la mitad del cocido para mejores resultados.

– Para determinar que tanto ha sido cocida una pieza de carne, presione hacia abajo sobre su superficie con una cuchara.

  Si la superficie se presiona fácilmente hacia abajo y con pequeña resistencia a la cuchara, está "casi crudo".

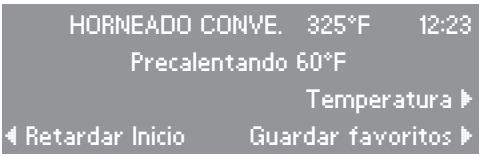
  Si hay algo de resistencia, estará cocida "término medio".

  Si hay mucha resistencia, estará "bien cocida".

Si suele cocinar una receta con los mismos ajustes (función, tiempo, temperatura) puede guardar tales ajustes como una función "favorita" a fin de invocarlos con facilidad.

Si desea guardar una función favorita:

- Introduzca la función, la temperatura y el tiempo de cocción de la receta. El horno empezará a calentarse.
- Oprima el control "Guardar favoritos".




Debe ponerle un nombre a su función "favorita" antes de guardarla en la memoria.

- Introduzca las letras y los números del nombre con la ayuda de los controles localizados a la izquierda y la derecha de la lista alfanumérica. Confirme la entrada de cada carácter oprimiendo el control "Escoger".
- Oprima el control "OK" cuando el nombre esté completo para guardar la función "favorita" en la memoria.

Su función "favorita" puede invocarse desde la lista "FAVORITOS". Durante la selección, el horno utilizará en forma automática los ajustes guardados.

- Oprima "Clear" (cancelar) para cancelar la función en operación si no va a cocinar en ese momento.

## SABBAT

Temperatura predeterminada
. . . . . 190 °C (375 °F)

Siguiendo un rito religioso, el horno podrá ser programado para que funcione hasta la duración del Sabático. No habrá cambio visual en el panel de control y no se mostrará el reloj.

En este programa únicamente estará disponible el programa de "HORNEAR" y "CIRCUNDAR".

- Seleccione el programa SABBAT deseado mientras la puerta esté cerrada.

El horno permanecerá en modalidad de "Espera" hasta que la puerta del horno se abra nuevamente.

- Abra la puerta del horno.
- Coloque los alimentos en el horno.
- Cierre la puerta del horno.

Después de 5 minutos, el horno iniciará su calentamiento hasta que alcance la temperatura programada. Esta temperatura será sostenida constantemente por 72 horas.

Una vez que el programa SABBAT ha iniciado, las funciones establecidas no se podrán cambiar. El horno se podrá apagar con el control "Off" (apagado).

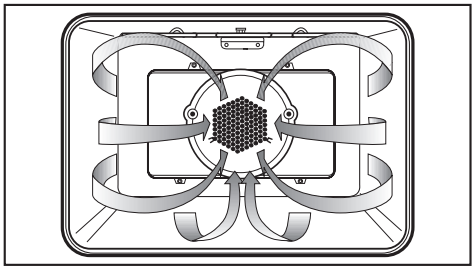
## Al finalizar el programa SABBAT

Después de 72 horas, el horno se apagará y en la pantalla aparecerá el símbolo de "F 55".

- Apague el horno para volver a programarlo a su operación normal.

## DESHIDRATAR

Temperatura predeterminada
. . . . . 80 °C (175 °F)



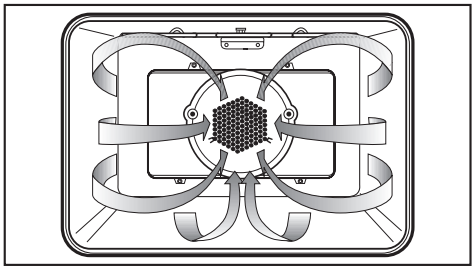
Esta función se utiliza para deshidratar frutas, hierbas y vegetales.

Una temperatura baja constante y el ventilador mantienen las condiciones ideales para el largo proceso de deshidratación.

Si desea obtener mejores resultados, seque con una toalla de papel los alimentos antes de la deshidratación.

Los alimentos que se deshidratarán deben colocarse directamente sobre las parrillas del horno o sobre una malla de secado (no se incluye con el horno).

## FERMENTAR



Temperatura predeterminada
. . . . . 50°C (125°F)

El entorno de calor creado en la función de prueba le permitirá probar con eficiencia la masa. Esta función mantiene una temperatura baja perfecta para que se eleve la levadura.

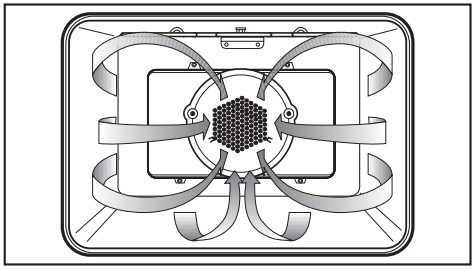
Ponga la masa en un molde grande sobre la parrilla del horno colocado en el nivel más bajo del riel. Mantenga cerrada la puerta del horno durante este proceso.

## DESCONGELAR

Temperatura predeterminada
. . . . . 25°C (75°F)

Esta función le permite descongelar la comida a una temperatura constante.

Los tiempos de descongelado dependen del tipo, el peso y la temperatura a la que estaba congelada la comida.



## Sugerencias para el descongelado

– Retire la comida congelada de su empaque y colóquela en la cacerola de asado o en un plato apropiado.

– La carne o las aves deben derretirse por completo antes de su cocción. No use los líquidos derivados del descongelado.

– El pescado no necesita estar descongelado por completo antes de su cocción. Descongele de tal manera que la superficie esté lo suficientemente suave para absorber las hierbas y el sazonado.

– Cocine toda la comida inmediatamente después del descongelado.

⚠ No utilice jamás un aparato a vapor para la limpieza de este aparato.
El vapor podría penetrar en los componentes eléctricos y ocasionar un cortocircuito.

## Frente del aparato

Es recomendable limpiar el frente del aparato inmediatamente después de su uso. Si los derrames se mantienen durante períodos prolongados, puede que sea imposible eliminarlos y la superficie pueden mancharse o dañarse definitivamente.

- Para limpiar el frente, utilice una esponja limpia sumergida en agua tibia y detergente para la vajilla. Séquelos con un trapo suave. También puede utilizarse un paño de microfibra húmedo sin limpiador.

Para limpiar el exterior se pueden emplear limpiadores de cristalería. Sin embargo, no deje que se acumulen ni que permanezcan en la superficie porque pueden dañarla. Quite el limpiador de inmediato.

Todas las superficies del aparato pueden rayarse. Las rayaduras sobre las superficies de vidrio pueden ocasionar roturas.
Todas las superficies pueden descolorarse y dañarse si entran en contacto con productos de limpieza inadecuados.

**Para realizar un buen mantenimiento del aparato, evite utilizar los siguientes productos:**

- limpiadores que contengan soda, álcalis, amonio, ácidos o cloruros
- productos para eliminar cal
- limpiadores abrasivos, incluyendo polvos, cremas o piedra pómez.
- limpiadores a base de solventes
- limpiadores para acero inoxidable,
- limpiadores de lavavajillas
- limpiadores de horno en spray
- esponjas o cepillos abrasivos, tales como fibras para ollas
- raspadores metálicos puntiagudos

## Accesorios

### Sonda de rostizar/asar

Lave con agua jabonosa y una esponja. Enjuague bajo el chorro de agua.

No sumerja en agua la sonda de rostizar/asar. No limpie la sonda para asar en la lavavajillas.

## Esmalte PerfectClean

El revolucionario esmalte PerfectClean hace posible una superficie suave y no adhesiva que se limpia fácilmente con una esponja.

Los siguientes elementos se trataron con "PerfectClean":

– rack metálico,

– rieles.

- No lave los productos con esmalte PerfectClean en una máquina lavaplatos. Los detergentes de estas máquinas puede dañar el esmalte.
- Limpie después de cada uso con una esponja y una solución de agua caliente y jabón líquido para trastes.
- No use limpiadores abrasivos, limpiadores para productos de cerámica, desengrasadores de metales o limpiadores de hornos sobre superficies con PerfectClean.
- Después de la limpieza, enjuague por completo con agua. El agua debe fluir con facilidad por la superficie. Cualquier residuo obstaculizará este efecto.
- Puede ser necesario que los refractarios horneados con grasa se remojen primero para aflojar los depósitos.
- Limpie los derrames que hayan caído sobre las superficies con esmalte PerfectClean tan pronto como sea posible a fin de evitar que se manchen.
- Los jugos de frutas derramados pueden decolorar en forma permanente las superficies. Esta decoloración es permanente pero no afectará la eficiencia del esmalte.

### Limpieza manual de la cavidad del horno

⚠ Peligro de quemaduras. Deje que el horno se enfríe antes de limpiarlo.

### La limpieza se logra con mayor facilidad si

– retira la puerta del horno,

– retira los rieles,

– baja el elemento calefactor superior.

■ Limpie las superficies del horno con una solución de agua caliente, jabón líquido para trastes y una esponja o cepillo de nylon suave.

No use agentes de limpieza abrasivos, cepillos con cerdas duras, fibras metálicas, estopa de acero, cuchillos u otros materiales abrasivos.

Evite limpiar la junta (que sella el panel de cristal de la puerta) desde el interior.
Está hecha de fibra de vidrio y se dañará si la frota o friega con cepillo.

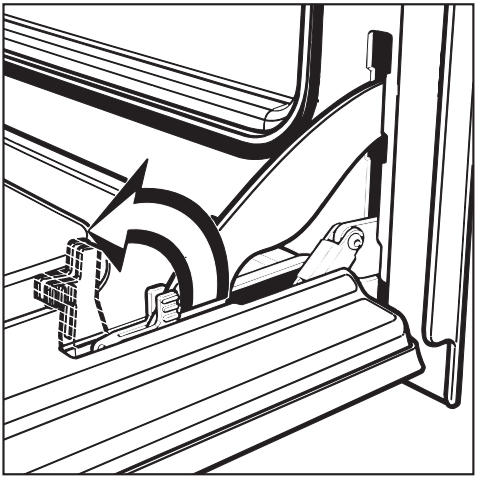
No use rociadores para horno sobre ninguna parte del horno.

■ Seque las superficies antes de volverlo a ensamblar.

### Desmontaje de la puerta del horno

**Nota:** la puerta del horno es muy pesada. Debe sujetarse con firmeza por los lados cuando se retira o coloque de nuevo.

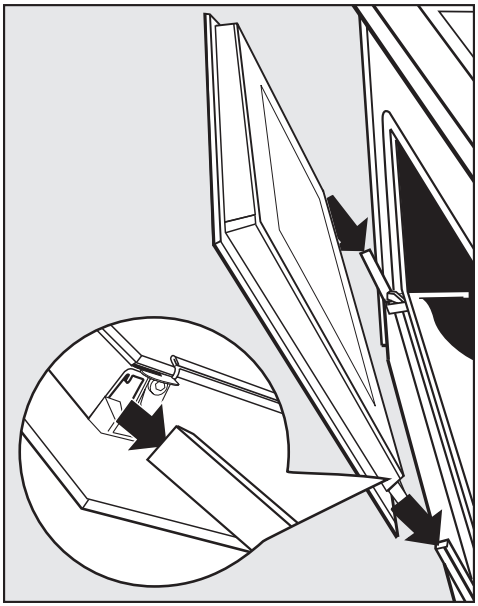
- Abra por completo la puerta.
- Ajuste las abrazaderas de bloqueo en cada una de las bisagras de la puerta.



- Cierre lentamente la puerta hasta que las abrazadera salientes detengan el movimiento. Jale la puerta hacia arriba. Véase la ilustración.

### Reajuste de la puerta del horno

- Inserte la puerta sobre las bisagras y abra la puerta por completo.

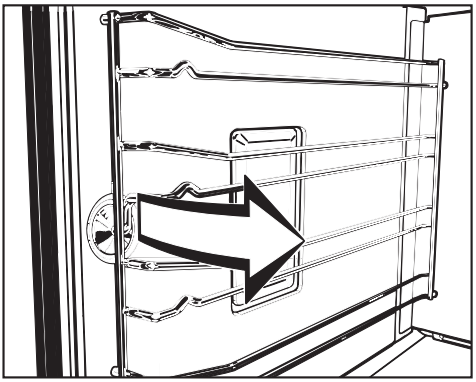


- Ajuste hacia abajo las abrazaderas de bloqueo.

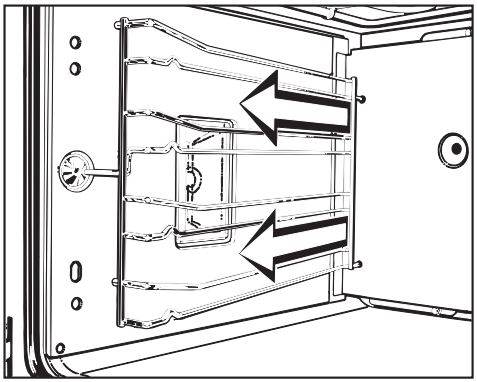
Revise que las abrazaderas de bloqueo estén ajustadas cuando se vuelva a instalar la puerta. De lo contrario, cuando cierre la puerta las bisagras pueden operar en forma suelta sobre los orificios guía ocasionando daños.

### Desmontaje de los rieles correderas

- Para liberar el riel jálelo hacia fuera del soporte frontal.



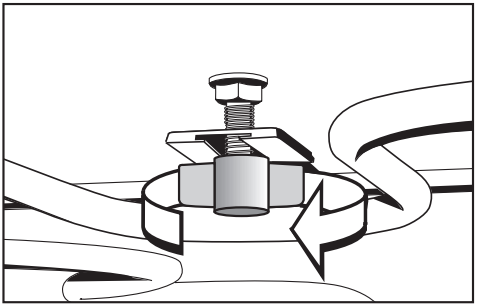
- Para quitar los rieles jálelos hacia fuera de la parte posterior del horno.



Vuelva a montar siguiendo el orden inverso, asegúrese de que todas las partes estén colocadas correctamente.

### Descenso del elemento calefactor superior

- Retire primero los rieles.
- Desenrosque la rondana superior.
- Con cuidado baje el elemento alto del calentador.



No lo force a bajarlo, podria causar daño.

- Vuelva a montar siguiendo el orden inverso, asegúrese de que todas las partes estén colocadas correctamente.

## Función de AUTO LIMPIEZA

En la función de AUTO LIMPIEZA, el horno se calienta a temperaturas muy altas y consume cualquier residuo que se encuentre en su interior.

La duración de la función de "AUTO LIMPIEZA" dependerá de la cantidad de suciedad del horno.

Luego del proceso de limpieza, cualquier suciedad consumida (por ejemplo, cenizas) puede limpiarse fácilmente con una esponja húmeda.

Si no se limpia el horno con frecuencia, es posible que sea extremadamente difícil quitar la suciedad incluso con la función de "AUTO LIMPIEZA".

Los jugos de frutas derramados pueden decolorar en forma permanente las superficies. Esta decoloración es irreversible, pero no afectará la eficiencia del esmalte.

## Bloqueo automático de la puerta

Debido a las temperaturas extremadamente altas que se alcanzan durante la función de AUTO LIMPIEZA, la puerta se bloqueará automáticamente después del primer minuto de la función.

El bloqueo se libera una vez que finalice la limpieza y que la temperatura del horno haya disminuido a menos de 280 °C (535 °F).

Si selecciona accidentalmente "AUTO LIMPIEZA", apague el horno y espere que la temperatura del horno disminuya, y que se libere el bloqueo de la puerta.

Antes de iniciar la función de "AUTO LIMPIEZA":

– Retire grandes depósitos de suciedad y cualquier acumulación de grasa del interior del horno. La suciedad y la grasa pueden incendiarse a temperaturas altas.

– Retire todos los accesorios, salvo los rieles laterales, del horno. Las altas temperaturas de esta función dañarán los accesorios.

- Pulse el control "AUTO LIMPIEZA".
- Pulse el control "Inicio" o "Inicio retardado".

"Inicio" activará la función de inmediato.

"Inicio retardado" activará la función una vez que haya transcurrido el tiempo de retraso ingresado.

Cuando comience la función, la pantalla mostrará "En proceso" y la puerta del horno se bloqueará.

Sonará una señal cuando haya finalizado la función "AUTO LIMPIEZA" y aparecerá "Listo" en la pantalla.

- **Una vez que se enfríe el horno**, retire las cenizas con una esponja húmeda.

Evite limpiar la junta que sella el panel de cristal de la puerta.
Está hecho de fibra de vidrio y se dañará si lo frota o friega con cepillo.

Se puede formar una película en la puerta del horno. Puede eliminarse con una espátula con revestimiento de protección, o con una esponja no abrasiva y una solución suave de agua tibia con detergente para vajilla.

La función de "AUTO LIMPIEZA" se detendrá

– Si el interior del horno está demasiado sucio. (Retire grandes depósitos de suciedad y reinicie la función.)

– Si se toca el control "Clear" (Borrar).

– Si se apaga el horno.

– Si se produce una interrupción de energía eléctrica.

La pantalla mostrará "Proceso interrumpido".

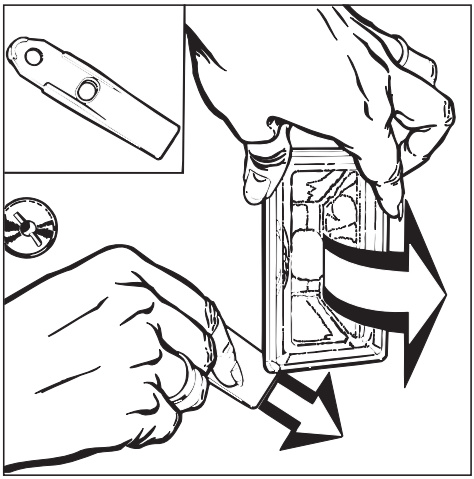
La puerta del horno permanecerá bloqueada hasta que la temperatura del horno haya disminuido a menos de 280 °C (535 °F).

# Cambio del foco

⚠ Desconecte este aparato del suministro eléctrico con la finalidad de reducir el riesgo de choques eléctricos, para ello cierre la red eléctrica o derive el interruptor automático de circuito.

## Cambio del foco

- Desmontaje de los rieles.
- Extienda un secador para trastes sobre la superficie del horno a fin de proteger el esmalte en caso de que se caiga la cubierta de la lámpara.
- Retire la cubierta de la lámpara Utilice el abridor deslizante proporcionado para apalancar la lámpara fuera del panel lateral.
- Reemplace el foco de halógeno.



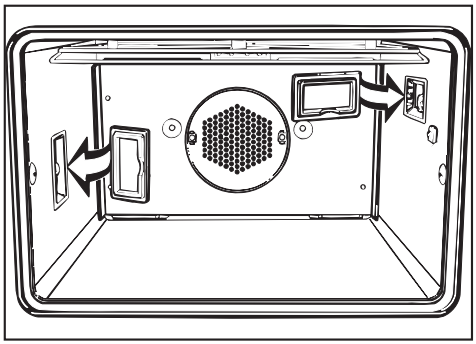
Sólo use focos de 12 V~ 10 W 572 °F (300 °C) resistentes al calor, enchufe G4, marca Osram, tipo 64418.

**No toque** el nuevo foco de la lámpara con sus dedos, ya que reducirá su duración. Siga las instrucciones del fabricante del foco.

- Presione nuevamente la lámpara dentro de la pared lateral del horno y vuelva a colocar la cubierta en su lugar.

Vuelva a montar siguiendo el orden inverso, asegúrese de que todas las partes estén colocadas correctamente.

- Vuelva a montar de los rieles.



Los trabajos de reparación deberán únicamente realizarse por un técnico autorizado por Miele, S.A. de C.V. de acuerdo con todos los códigos y regulaciones aplicables. Las reparaciones y otros trabajos realizados por personas no autorizado por Miele S.A. de C.V. podrán ser peligrosos y dejará sin efecto la garantía.

Las siguientes fallas podrán corregirse sin contactar al Departamento de Servicio de Miele :

**¿Qué puedo hacer si el horno no calienta?**

| Falla posible | Solución |
|---|---|
| El sistema de seguro esta activado. | Desactive el sistema de seguro. |
| Se ha desconectado el interruptor automático de circuitos. | Revise el interruptor. |
| El Retardar Inicio está activado. | Cancele el Retardar Inicio. |
| La puerta no está cerrada por completo. | Cierre con firmeza la puerta. |

**¿Por qué no hay ruido cuando la puerta del horno está abierta durante la operación?**

Esto es normal. Si la puerta está abierta durante su operación, un interruptor de contacto de seguridad produce que se apaguen los elementos calefactores y el ventilador.

**¿Debe escucharse un ruido después de apagar el horno?**

Esto es normal. El ventilador continuará su funcionamiento durante un breve tiempo para enfriar el horno. Cuando se haya enfriado lo suficiente, el ventilador se apagará en forma automática.

**¿Por qué la pantalla está obscura cuando el horno se enciende por primera vez?**

| Falla posible | Solución |
|---|---|
| La pantalla del reloj está apagada. | Encienda la pantall: Encender el horno<br>Seleccione Programas - Exhibidor del reloj - Encen. |

**¿Qué pasa si la hora del día no puede introducirse después de una falla eléctrica?**

| Falla posible | Solución |
|---|---|
| El sistema de seguro esta activado. | Desactive el sistema de seguro. |

# Preguntas más frecuentes

| ¿Por qué no hay un dorado parejo? | |
|---|---|
| **Falla posible** | **Solución** |
| Horno no precalentado. | Deje que el horno se precaliente. |
| La temperatura del horno es muy alta. | Disminuya la temperatura del horno. |
| No se retiró el filtro de grasa. | La próxima vez retire el filtro de grasa. |
| Se usaron charolas brillantes o delgadas. | Use charolas oscuras con acabado mate. |

| ¿Que sucede si aparece "Fault" enseguida por dos numeros en la pantalla? | |
|---|---|
| **Falla posible** | **Solución** |
| Ha ocurrido una falla electrónica. | Llame a Servicio Técnico de Miele para obtener asistencia. |
| "F 55" apagó el horno o se terminó la función SABBAT. | Apague el horno para restablecerlo a su operación normal. |

En caso de una falla que usted no pueda reparar con facilidad, comuníquese con el Departamento de Servicio Técnico de Miele

(MX): (+52 55) 8503 9870 ext.106-108
servicio@miele.com.mx

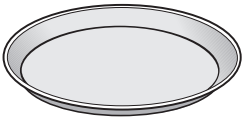
Cuando se comunique con el Servicio Técnico mencione el número de serie y el modelo del horno. Esta información se encuentra en la placa de datos plateada localizada en el lado derecho del horno.

# Accesorios opcionales

Los siguientes accesorios están disponibles con su Distribuidor Miele o el Servicio Técnico.

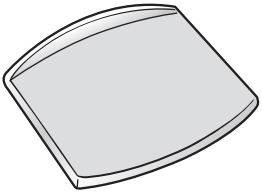
**Charola para pizza**

Esta charola circular es idónea para hornear pizzas frescas o congeladas, pasteles, tartas y postres horneados.



**Piedra para pizza**

La piedra para pizza es ideal para hornear platillos con una base crujiente.

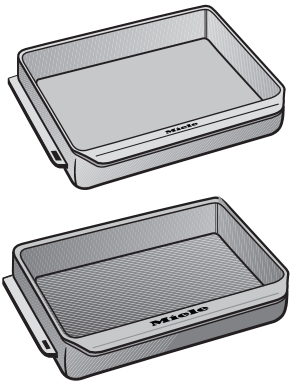


**Cacerola para guisado gourmet**

La cacerola gourmet puede colocarse sobre la rejilla de alambre.

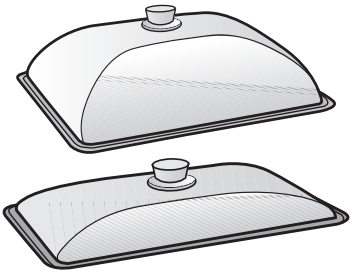
La cacerola tiene un revestimiento antiadherente especial y está disponible en dos tamaños (grande: HUB 61-35 y pequeño: HUB 61-22).

También se ofrece una tapa por separado.




**Tapa de cacerola para platillos gourmet**

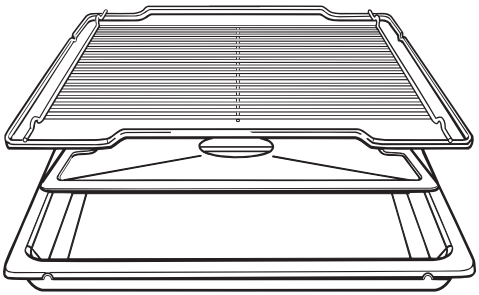
La tapa está disponible en dos tamaños (grande: HBD 60-35 y pequeño: HBD 60-22).



### Charola Anti-salpicado

La charola anti-salpicado puede ser colocado en la charola rosticera para reducir el salpicado de las carnes o aves.

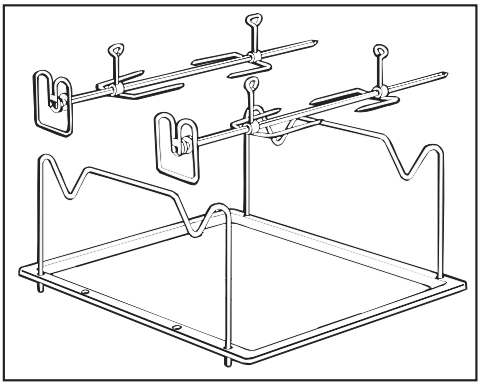
La charola  anti-salpicado está recubierta con esmalte PerfectClean y puede ser limpiada con esponja y jabón líquido.

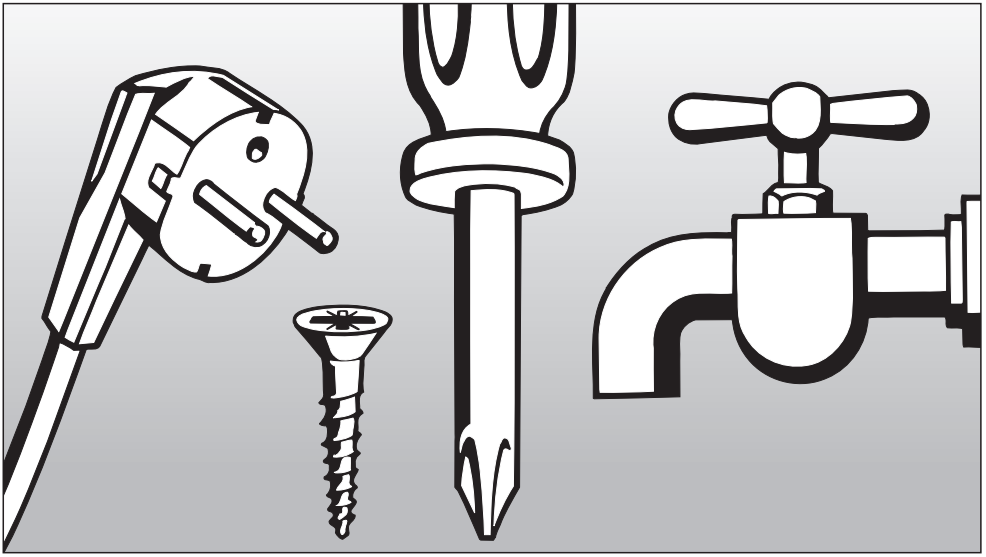


### Rosticero

El rosticero también cocina y agrega el toque final a estofado de carne, aves y brochetas durante la función de cocción.

Las varillas para brochetas son insertados en el panel trasero del rosticero.





# INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

La información está sujeta cambios. Consulte nuestro sitio web para obtener las especificaciones. La información técnica y la inf. sobre la garantía más actualizadas.

A fin de evitar accidentes y
daños a la máquina
lea estas instrucciones
**antes**
de su instalación

# Cuidado del medio ambiente

## Desechos de los materiales de empaque

La caja y los materiales de empaque protegen al aparato durante su transportación. Han sido elaborados para ser biodegradables y reciclables.

Asegúrese de que las envolturas de plástico, bolsas, etc. estén en un lugar seguro fuera del alcance de los niños. ¡Existe peligro de asfixia!

## Desecho de aparatos usados

Los aparatos usados pueden contener materiales reciclables. Comuníquese con su autoridad local para conocer las posibilidades de reciclaje de estos materiales.

Asegúrese de que el aparato no represente ningún peligro para los niños mientras está almacenado para su desecho. Antes de deshacerse de un aparato usado, desconecte el contacto de la corriente eléctrica y corte el cable de suministro eléctrico. Quite la puerta para prevenir que algo o alguien quede atrapado.

⚠PRECAUCION: Antes de dar servicio al horno, desconéctelo del suministro de energía, ya sea quitando el fusible, desconectando la unidad o "botando" manualmente el interruptor de circuito.

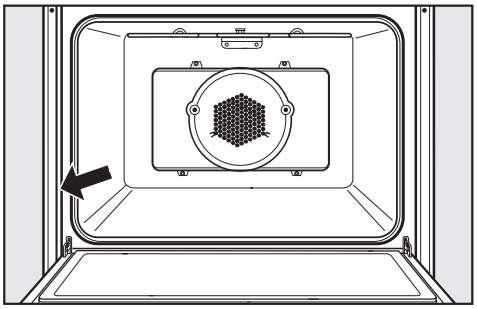
Los trabajos de instalación y las reparaciones sólo deberán ser realizados por un técnico calificado por MIELE S.A. DE C.V de conformidad con todos los códigos y normas aplicables. Las reparaciones y otros trabajos realizados por parte de personas no calificadas por MIELE podrían ser peligrosas y MIELE no se hará responsable.

Antes de conectar el aparato al suministro de energía, asegúrese de que el voltaje y la frecuencia que aparecen en la placa informativa corresponden a los del suministro eléctrico de la casa. Los datos deben corresponder para evitar daños a la máquina. Si tiene dudas, consulte a un electricista calificado.

Solamente utilice el aparato una vez que haya sido instalado dentro del gabinete.

La clavija debe introducirse en una toma de corriente instalada correctamente y conectada a tierra conforme a los códigos y reglamentos locales.

**Placa informativa**



El plato base de plata es colocado a lo largo de el lado frontal del horno con la puerta abierta.

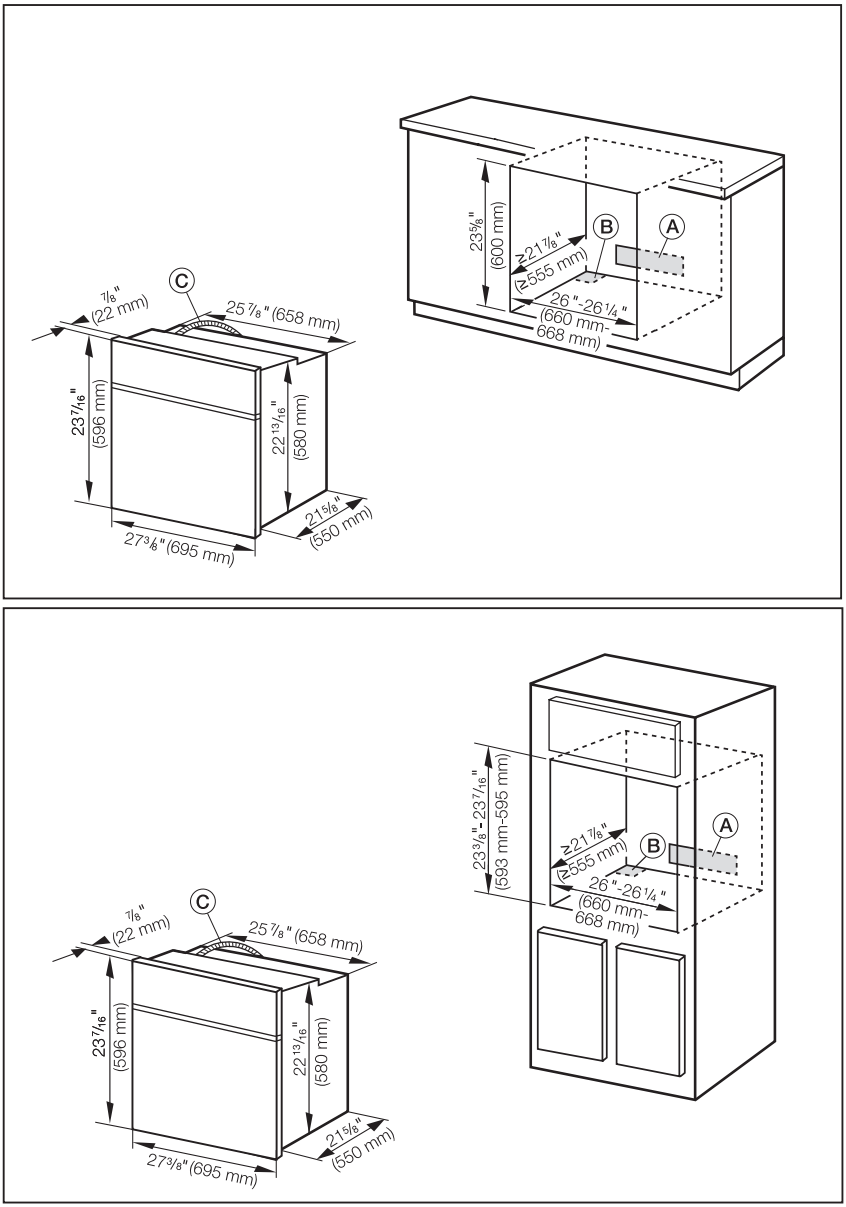
**Suministro de energía**

El horno está equipado con un cordón eléctrico de 2,2 m (7,2 ft.) con un NEMA 14-30 P enchufe para la conexión a:
220 V 2N~ 4 200 W 60 Hz

Si el cordón de alimentación es dañado, éste debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar un peligro.

## ADVERTENCIA : ESTE APARATO DEBE CONECTARSE A TIERRA

IInstalador:
Favor de dejar estas instrucciones al consumidor.




Ⓐ Ventilación (min. 24"$^2$ / 150 cm$^2$) posible corte de la parte trasera o del gabinete.
Ⓑ Corte para el hilo para corriente (min. 4"$^2$ / 10 cm$^2$)
Ⓒ Hilo para corriente.

El horno debe instalarse en un gabinete y debe tener un soporte por debajo.

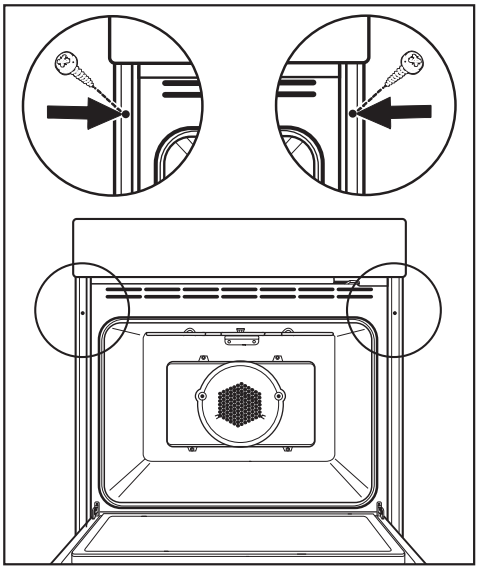
⚠ INFORMACIÓN IMPORTANTE
Ciertos acabados y materiales de gabinetes son muy sensibles a las altas temperaturas. Para eliminar el riesgo de dañar los gabinetes circundantes, debe existir una abertura mínima de 24 pulgadas cuadradas (2"x12") [150 $cm^2$] en el gabinete para permitir que el aire fluya en el interior y alrededor del aparato. Además, no debe obstruirse la ventilación del horno en la parte inferior de la puerta.

- Conecte el horno al suministro eléctrico.

El horno deberá sostenerse desde la parte de abajo.

- Coloque el horno dentro del gabinete hasta que el horno quede ajustado y alineado.
- Abra la puerta del horno y ubique los dos orificios para los tornillos de montaje en el bastidor del horno. Marque y perfore orificios pilotos de 6 mm. Sujete el horno al gabinete insertando los tornillos a través del bastidor hasta el gabinete.

Solamente utilice el horno hasta que este instalado dentro de gabinete.



## Ajuste del tiempo

Aparecerá el mensaje "Programar Tiempo : hh:mm" en la pantalla cuando el horno está conectado a la electricidad.

- Ajuste la hora en curso con la ayuda del teclado.
- Grabe la hora con sólo oprimir el control localizado a la derecha de "OK".

**Miele, S. A. de C. V.**
(German Centre; Local 0-4-2)
Av. Santa Fe # 170 PB
Col. Lomas de Santa Fe
C. P. 01210, México D. F.
Servicio post venta:
Tel.: +52 (55) 85 03 98 70/73
Fax: +52 (55) 85 03 98 74
Correo electronico: servicio@miele.com.mx
www.miele.com.mx

**Miele & Cie. KG**
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Alemania

---

Derechos reservados de alteración / 2611
(H 4784 BP)

M.-Nr. 07 964 180 / 01

LA INFORMACIÓN ESTÁ SUJETA A CAMBIOS. CONSULTE NUESTRO SITIO WEB PARA OBTENER LAS ESPECIFICACIONES, LA INFORMACIÓN TÉCNICA Y LA INF. SOBRE LA GARANTÍA MÁS ACTUALIZADAS.